



食材はもちろん調理法や調味料に至るまで
美味しさを追及し徹底的にこだわり続ける
一徹無垢「TETSU」の流儀

お客様にぜひお試し頂きたい食材をご紹介します。



霧島豚 Kirishima Pork

鹿児島と宮崎の県境にある霧島連山の雄大な自然環境に囲まれて育つブランド黒豚。甘く繊細な脂身と旨味を豊富に含んだ肉質は黒豚の中でも最高峰の品質です。



米沢牛 Yonezawa Wagyu Beef

姉妹店に高級鉄板焼店の虎幻庭をもつTETSUでは都内では3倍の価格がついてもおかしくない品質の米沢牛をリーズナブルなお値段で提供することができます。



鮮魚 Seafood

TETSUでは北海道を中心に豊洲市場より産地直送の旬の鮮魚を使用しております。その全てが生食できるほど鮮度に自信があります。違いをぜひお試しください。



恵寿卵 Keijyu Egg

女性にやさしい「恵寿卵 - けいじゅらん -」葉酸が豊富に含まれており濃厚な味わいを感じて頂けると思います。全ての卵料理に使用しております。

おつまみ Appetizers

北海道産水タコのカルパッチョ 950円

"Hokkaido" Water Octopus Carpaccio

市場に出回ることが極めて少ない活水タコ
明石のタコに比べ甘味があり柔らかいのが特徴です

こだわり和牛すじ煮込み 880円

Japanese Beef Tendon Stew

煮込まなくても柔らかくて美味しい
厳選和牛スジ肉を贅沢に使用しております

おつまみネギ塩牛タン 880円

Grilled Green Onion Salted Beef Tongue

特製塩ダレとネギでさっぱりと
お酒のお供におすすめです

じゃが芋カリチー 880円

Deep Baked Potato Cheese

サラダ Salad

TETSUのオリジナルサラダ 980円

TETSU Original Salad

契約農家さんから直送される旬のお野菜を使用
爽やかなレモン風味のドレッシングで

和風ドレッシング / シーザードレッシング / レモン風味ドレッシング

本場スペインの生ハムサラダ 1,380円

Spanish Ham Salad

和風ドレッシング / シーザードレッシング / レモン風味ドレッシング



肉鉄板焼 Meat

霧島豚の焼しゃぶマウンテン 1,500円
"Kirishima" Pork Grilled Shabu-Shabu ハーフ 980円
たっぷりの黒豆もやしを霧島豚で包み
鉄板で蒸し上げる TETSU オリジナル焼しゃぶ

厳選とろける和牛カルビ 1,800円
Careful Selection Japanese Beef Kalbi
姉妹店虎幻庭の総料理長が厳選した
口の中でとろける味わいは一級品です

TETSUの厚切りシャトーブリタン 1枚 100g 2,800円
Thick Cut Beef Tongue 2枚 200g 4,800円
タン元の一番やわらかい部分だけを贅沢に使用
牛肉の最上部位であるシャトーブリアンにちなみ
当店では「厚切りシャトーブリタン」と名づけました

和牛サイコロステーキ 1,700円
Wagyu Diced Steak

極上黒毛和牛ステーキ Steak

赤身ステーキ 80g 3,000円
Lean steak

ヒレステーキ 80g 6,000円
Fillet steak

シャトーブリアンステーキ 80g 7,500円
Chateaubriand Steak

ご飯セット（白米 + お味噌汁） 500円



魚介鉄板焼 Seafood

北海道つぶ貝と九条ねぎ焼 1,380円

"Hokkaido" Shellfish with Green Onion

大きな身とプリプリとした抜群の食感
道産高級つぶ貝をさっぱり九条ねぎとともに

季節野菜とぷりぷり海老ガーリック 1,800円

Seasonal Vegetables Prawn Garlic

鮮やかな旬の季節野菜と鮮度抜群の生海老を
特製のガーリックソースでお焼きします

北海道産大粒ホタテ 一粒 1,100円

"Hokkaido" large scallops

ぷりぷり海老とホタテのアヒージョ 1,500円

Japanese Grilled Squid

バケット + 330円

伊勢海老 半身 7,800円～ / 一尾 14,200円～

spiny lobster

逸品鉄板焼 Ippin

恵寿卵と霧島豚のふわとろ焼 1,650円

"Hokkaido" Shellfish with Green Onion

霧島豚と大和芋を恵寿卵でふんわりと包み
焼き上げる TETSU 流とんべい焼

TETSU のガーリックライス 1,280円

"Hokkaido" large scallops

旬の焼き野菜 1,280円

Seasonal grilled vegetables

ご飯セット (白米 + お味噌汁) 500円



お食事 Meal

霧島豚と九条ねぎの塩焼きそば 1,380円
Green Onion Salt Fried Noodles

恵寿卵の卵かけご飯 - 岩塩でお召上がり下さい - 600円
Rice with Raw "Keijyu" Egg

TETSU のガーリックライス 1,280円
Tetsu Garlic Rice

お好み焼 Okonomiyaki

広島風 霧島豚の九条ねぎ天 1,600円
"Kirishima" Pork Green Onion Okonomiyaki
霧島豚とたっぷりの九条ネギでお楽しみ下さい

広島風 霧島豚天 1,780円
"Kirishima" Pork Okonomiyaki Hiroshima Style
特注麵を使用した霧島豚の広島風お好み焼

デザート Desert

TETSUの恵寿卵クレープ 1,280円
"Keijyu" Eggs Crepe

こだわり季節のシャーベット 650円
Sherbet of The Season

TETSU のバニラアイス 500円
Vanilla Ice Cream



当店の魅力をまとめたコース

徹コース

TETSU course

- 農園のサラダ前菜
- 徹のこだわり和牛煮込み
- 本日の逸品
- 旬の焼き野菜
- 極上和牛ステーキ 80g
- 選べるお食事
 - ・ガーリックライス
 - ・塩焼きそば
 - ・お好み焼
 - ・白米
- 季節のシャーベット

全7品

赤身ステーキ	5,500円
ヒレステーキ	8,500円
シャトーブリアン ステーキ	9,500円

贅沢な至福の時間をお過ごしください

伊勢海老と 極上和牛ステーキコース

LOBSTER&STEAK course

- 本日のカルパッチョ
- 本日の逸品
- 伊勢海老の鉄板焼
- 農園サラダ
- 旬の焼き野菜
- 極上和牛ステーキ 60g
- 選べるお食事
 - ・ガーリックライス
 - ・塩焼きそば
 - ・白米
- 季節のシャーベット

全8品

赤身ステーキ	11,500円
ヒレステーキ	13,700円
シャトーブリアン ステーキ	14,500円

全コース [メッセージ付記念日デザートプレートに変更頂けます]

当店の人気 No.1 コース

特選コース

SPECIAL SELECTION course

- 農園のサラダ前菜
- 北海道産 大粒帆立
- ネギ塩牛タン
- 豊洲市場直送の鮮魚焼
- 旬の焼き野菜
- 極上和牛ステーキ 60g
- 選べるお食事
 - ・ガーリックライス
 - ・塩焼きそば
 - ・白米
- 季節のシャーベット

全 8 品

赤身ステーキ	7,500 円
ヒレステーキ	9,700 円
シャトーブリアン ステーキ	10,500 円

ステーキを好きのお客様におすすめ

極上和牛 ステーキコース

WAGYU STEAK course

- 農園のサラダ前菜
- 本日の一品
- 旬の焼き野菜
- 極上和牛ステーキ
- 選べるお食事
 - ・ガーリックライス
 - ・白米
- 季節のシャーベット

全 7 品

赤身ステーキ 200g	8,300 円
ヒレステーキ 100g	8,300 円
シャトーブリアン ステーキ 100g	9,800 円

全コース「メッセージ付記念日デザートプレートに変更頂けません」

お子様セット

全 5 品 1,800 円

- ハンバーグ
- サイコロステーキ
- ライス
- 本日のスープ
- バニラアイス



赤身と脂身のバランスが絶妙なバランス
日本3大和牛の「米沢牛」をご堪能ください

米沢牛ステーキ コース

"YONEZAWA" WAGYU STEAK course

〈全7品〉

- ・本場スペイン生ハムとチーズ盛り合せ
 - ・本日の逸品
- ・三浦野菜のバーニャカウダ
 - ・旬の焼き野菜
- ・米沢牛ロースステーキ
 - ・ガーリックライス
 - ・季節のシャーベット

100g 10,000円 / 150g 15,000円